ZANUSSI

КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

IMPORTANT USER'S GUIDE

THANK YOU FOR BUYING A ZANUSSI PRODUCT

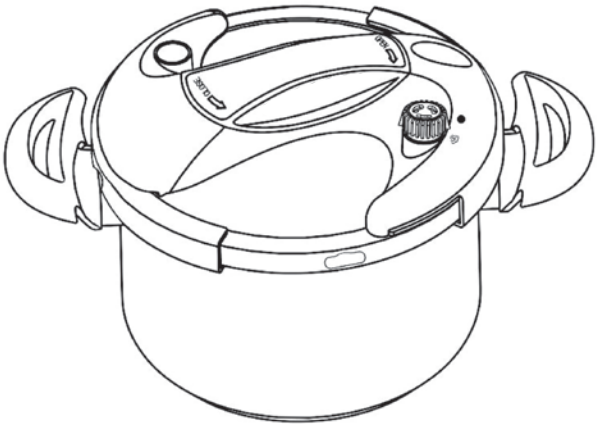
БЛАГОДАРИМ ЗА ПРИОБРЕТЕНИЕ ПРОДУКЦИИ ZANUSSI

CONTENTS

- Structure drawing and specifications
- Important safety precautions
- Safety of the products
- Special characters
- How to use
- Trouble shooting
- Maintenance
- Questions and answers
- Steps and times for cooking
- Warranty

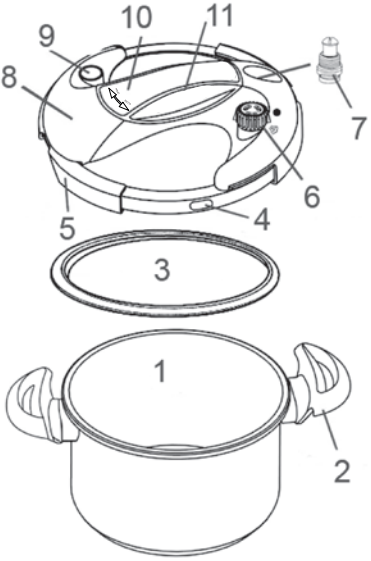
СОДЕРЖАНИЕ

- Чертеж и технические характеристики устройства
- Важные меры безопасности
- Безопасность изделия
- Особенности
- Использование
- Поиск и устранение неисправностей
- Уход
- Вопросы и ответы
- Этапы и время варки
- Гарантия



These series products are designed and made on basis of the standard of Europe EN12778

Изделия данной серии разработаны и изготовлены на основании европейского стандарта EN12778



• STRUCTURE DRAWING AND SPECIFICATIONS (FIG. 1).

1. Body
2. Lower handle
3. Sealing ring
4. Safety window
5. Clamp
6. Pressure-limiting valve
7. Safety valve
8. Face plate
9. Indicator
10. Decoration
11. Knob

• ЧЕРТЕЖ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ УСТРОЙСТВА (РИС. 1)

1. Корпус
2. Нижняя ручка
3. Кольцевое уплотнение
4. Защитное стекло
5. Зажим
6. Ограничитель давления
7. Предохранительный клапан
8. Передняя панель
9. Индикатор
10. Декоративный элемент
11. Ручка

Specifications of ZANUSSI stainless steel pressure cooker

Технические характеристики скороварки ZANUSSI из нержавеющей стали

Model	ZPA31411AF	ZPC31411AF	**Модель**	ZPA31411AF	ZPC31411AF
Diameter	Ø22cm	Ø22cm	**Диаметр**	Ø22 см	Ø22 см
Capacity	4L	6 L	**Емкость**	4 л	6 л
Working pressure	80Kpa		**Рабочее давление**	80 кПа	

IMPORTANT SAFETY PRECAUTIONS

1. Please, read this user manual carefully before using the cooker for the first time.

2. Keep in mind that the user will take the responsibility when an accident occurs due to the incorrect operation and not following the instructions in this manual.

3. Do not leave the cooker unattended when using. The cooker needs a person adjusting the fire in time after pressure-limiting valve releasing and keeping the pressure under the limited pressure for a while.

4. Be very careful when moving the cooker under pressure. Don't touch the surface of metal, use handle and take protection if necessary.

5. Use the pressure cooker only on purpose. Do not use it for any other purpose.

6. Because the cooker cooks food under pressure, it can lead to burning if using it improperly. Close the cooker correctly before using.

7. Don't compel the cooker to open it. Make sure to open it after the pressure is released.

8. Don't dry heating. This will damage the cooker badly.

9. Do not fill the cooker more than 2/3 of the cooker's capacity for cooking food. Do not fill the cooker more than 1/4 of the cooker's capacity for cooking expansive food such as rice or dry vegetable, etc.

10. Select proper temperature according to the instruction.

11. Food with skin can be expansive because of the pressure after cooking. Don't sting it to avoid scalding.

12. Shake the cooker slightly before open it to avoid food spraying out when you are cooking soft foods.

13. Check if the pressure valve is blocked before using, see user's manual.

14. Don't fry food under pressure.

ВАЖНЫЕ МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Просим внимательно ознакомиться с настоящим руководством перед первым использованием скороварки.

2. Помните, что пользователь будет нести ответственность за несчастные случаи, возникающие вследствие ненадлежащей эксплуатации и несоблюдения настоящего руководства.

3. Не оставляйте скороварку без присмотра во время использования. При скороварке должен находиться человек, во время регулирующий нагрев после срабатывания ограничителя давления и в течение некоторого времени поддерживающий давление на уровне ниже установленного ограничения.

4. Крайне осторожно передвигайте находящуюся под давлением скороварку. Не прикасайтесь к металлическим поверхностям, пользуйтесь ручкой и средствами защиты, если необходимо.

5. Используйте скороварку исключительно по ее целевому назначению. Не используйте ее для каких-либо иных целей.

6. Поскольку пища в скороварке варится под давлением, ненадлежащее использование скороварки может привести к ожогам. Правильно закрывайте скороварку перед использованием.

7. Не позволяйте скороварке открываться. Обязательно откройте скороварку после сброса давления.

8. Не нагревайте пустую скороварку. Это может нанести скороварке серьезный вред.

9. Не заполняйте скороварку более чем на 2/3 емкости при приготовлении пищи. Не заполняйте скороварку более чем на 1/4 емкости при приготовлении расширяющейся пищи, например, риса или сушеных овощей и т.д.

10. Установите правильную температуру согласно инструкции.

11. Продукты питания с кожурой могут расширяться после варки из-за давления. Не прокалывайте их во избежание ожогов.

12. Слегка потрясите скороварку перед открытием во избежание разбрызгивания пищи, если готовите мягкие продукты питания.

13. Проверьте блокировку регулятора давления перед использованием, см. руководство пользователя.
14. Не жарьте продукты питания под давлением.

15. Don't deviate from the maintenance specified in this manual. Don't change any safety system by yourself.

16. Use only matching spare parts provided by the manufacturer, exceptionally, use body and lid as per manufacturer's direction.

17. Please keep this manual for future references.

18. The pressure cooker is a household cookware and can't be used for any other purposes. Juveniles and persons who don't know how to use it are suggested not to use the cookware. Keep the cooker away from the reach of children, especially when using it.

19. Under pressure the boiling point of the liquids is below 120°C. A lot of steam and soup juice will come out when boiling and especially when the pressure is reducing fast.

20. Don't cook expansive food such as apple jam, pearl rice, seaweed, oatmeal, etc. to avoid blocking of the steam-releasing hole.

21. Keep the pressure-limiting valve, sealing ring, opening button, lid and cooker body clean and out of nastiness and greasiness before and after using.

22. The pressure cooker should be used on a steady oven. Don't put the pressure cooker on electric oven that has a bigger plate's diameter than the cooker's bottom. When cooking on a gas oven, the fire shall not reach the cooker's wall (Fig. 2). The pressure cooker is applicable to electric oven, electromagnetism oven, gas oven etc. with power below 2kW.

23. Don't point the safety valve window to the user or to the area where person often walk.

24. If steam sprays out from the safety valve or the sealing ring is squeezed out from the safety valve window, the power shall be shut off immediately. The problem must be found out and solved before using again.

25. Be very carefully when you are moving the cooker with pressure, carry it horizontally and lay down gently. Don't bump.

15. Не нарушайте процедуры ухода, указанные в настоящем руководстве. Не вносите изменения в какие-либо системы безопасности самостоятельно.

16. Используйте исключительно соответствующие запасные части, поставляемые изготовителем, в частности, используйте корпус и крышку, указанные изготовителем.

17. Просим сохранить настоящее руководство для последующего использования.
18. Скороварка является бытовой кухонной утварью и не может использоваться для каких-либо иных целей. Несовершеннолетним и лицам, незнакомым с эксплуатацией скороварки, не рекомендуется пользоваться ею. Держите скороварку в недоступном для детей месте, особенно во время использования.

19. Под давлением точка кипения жидкостей ниже 120°C. Во время кипячения, особенно при быстром снижении давления, будет выходить много пара и сока.

20. Не используйте скороварку для приготовления такой расширяющейся пищи, как яблочный джем, шлифованный рис, шпинат, овес и т.д., во избежание блокирования отверстия для выпуска пара.

21. Сохраняйте ограничитель давления, кольцевой уплотнитель, кнопку открывания, крышку и корпус скороварки в чистоте и удаляйте все виды загрязнения до и после использования.

22. Скороварка должна использоваться на плите с ровной поверхностью. Не ставьте скороварку на конфорку электрической плиты, диаметр которой превышает диаметр днища скороварки. При использовании на газовой плите огонь не должен достигать стенки скороварки (Рис. 2). Скороварка может использоваться на электрических, электромагнитных, газовых и т.п. плитах мощностью менее 2 кВт.

23. Не направляйте защитное стекло предохранительного клапана в сторону пользователя или в сторону места, где ходят люди.

24. В случае выхода пара из предохранительного клапана или выдавливания кольцевого уплотнителя из защитного стекла предохранительного клапана необходимо немедленно отключить плиту. Перед повторным использованием необходимо выявить и устранить проблему.

25. Крайне осторожно передвигайте скороварку под давлением, переносите ее по горизонтали и опускайте осторожно. Не сталкивайтесь скороваркой с другими предметами.

26. Don't open the cooker when there is pressure inside. Don't cook when the lid is not closed well.

27. Don't store salt, soy sauce, alkali, sugar, vinegar, or steam water inside the cooker for a long time. Clean and dry it every time after using.

28. Don't heat water off or dry heating. Not use for frying or baking food.

29. Allowed volume of food inside the pressure cooker is:
Less than 1/4 of the cooker height for expansive food such as rice, bean, etc. (Fig. 3)
Less than 2/3 of the cooker height for non-expansive food such as meat, vegetable, etc. (Fig. 4);

26. Не открывайте скороварку, находящуюся под давлением. Не используйте скороварку с плохо закрытой крышкой.

27. Не храните соль, соевый соус, щелочь, уксус или пароводяную смесь в скороварке в течение длительного времени. После каждого использования мойте и сушите скороварку.

28. Не давайте воде в скороварке выкипать и не нагревайте пустую скороварку. Не использовать для жарки или печения.

29. Допустимый объем пищи внутри скороварки:
Менее 1/4 высоты скороварки при приготовлении расширяющейся пищи, например, риса, бобов и т.д. (Рис. 3)
Менее 2/3 высоты скороварки при приготовлении не расширяющейся пищи, например, мяса, овощей и т.д. (Рис. 4)

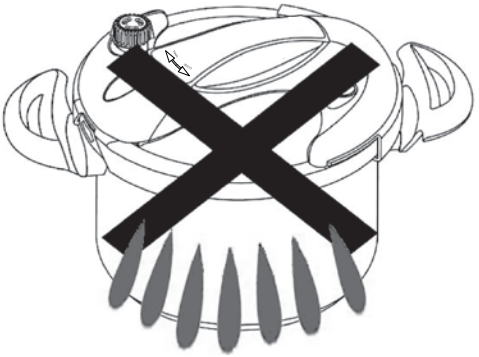


Fig. 2 Рис. 2

Fig. 3 Рис. 3

Fig. 4 Рис. 4

30. It is prohibited to put anything on the pressure-limiting valve (Fig. 5).

30. Запрещается чем-либо накрывать ограничитель давления (Рис. 5).

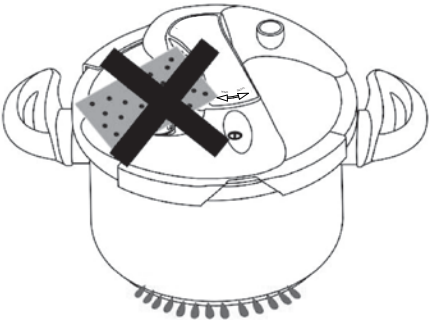


Fig. 5 Рис. 5

• SAFETY OF THE PRODUCTS

For easy using our products, we designed and equipped the cooker with multi-device for safety (Fig. 6).

- The open-preventing device ensures that the lid is closed properly as well as safely.
- The three-degree pressure-releasing device ensures safely using.

1. Pressure-limiting valve: If the pressure inside is up to a regular working range, the pressure-limiting valve will release extra steam.

2. Safely open-preventing valve: It will rise up when the pressure reach 4kPa. Ensures steam releasing from here under safety pressure when steam-releasing hole is blocked.

3. Sealing ring/Safety window: When the pressure-limiting valve and the safety valve are invalid, the sealing ring will be squeezed out from the safety window to ensure that the pressure inside will be released out from the cooker.

4. Opening knob: To open the lid the user must turn the knob.

• БЕЗОПАСНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Для облегчения использования наших изделий мы разработали и оснастили скороварку многофункциональным устройством безопасности (Рис. 6).

- Устройство предотвращения открытия обеспечивает надлежащее закрытие крышки и безопасность.
- Трехступенчатое устройство сброса давления обеспечивает безопасность эксплуатации.

1. Ограничитель давления: Если давление внутри подходит к верхней границе обычного рабочего диапазона, ограничитель давления сбрасывает лишний пар.

2. Предохранительный клапан: Срабатывает, когда давление достигает 4 кПа. Обеспечивает выпуск пара из скороварки при блокировании отверстия для выпуска пара.

3. Кольцевое уплотнение/Защитное стекло: В случае неисправности ограничителя давления и предохранительного клапана кольцевое уплотнение выдавливается из защитного стекла, чтобы обеспечить сброс давления в скороварке.

4. Ручка для открывания: Для открывания крышки необходимо повернуть ручку.

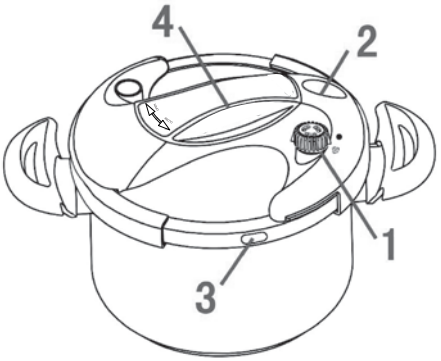


Fig. 6 **Рис. 6**

• SPECIAL CHARACTERS

1. The sandwich-bottom of the cooker is made by friction pressure machine, which makes it heating evenly.

2. The multi-device ensures that the pressure cooker is working normally. (Fig.6)

3. The pressure indicator makes easy to know the pressure inside. (Fig 7)

• ОСОБЕННОСТИ

1. Многослойное днище скороварки изготовлено на фрикционном прессе, что позволяет равномерно распределять тепло.

2. Многофункциональное устройство обеспечивает нормальную работу скороварки. (Рис. 6)

3. Индикатор давления позволяет легко узнать давление внутри скороварки. (Рис. 7)

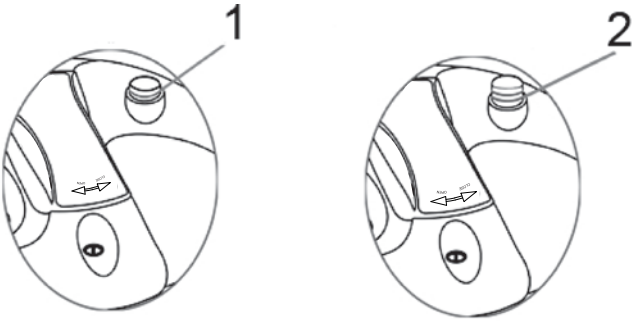


Fig. 7 **Рис. 7**

1. The cooking pressure is normal
2. The cooking pressure in not normal

When the first line goes up, it means that the cooking pressure is normal; when second line goes up, it means that the cooking pressure is not normal.

1. Нормальное давление в скороварке
2. Ненормальное давление в скороварке

Появление первой полосы означает, что давление в скороварке нормальное. Появление второй полосы означает, что давление в скороварке ненормальное.

• HOW TO USE

Please clean the pressure cooker, add water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

1. Before use, make sure that the hole of both safety valve and steam-releasing pipe is unobstructed. If any of them is obstructed, clear them with the dredging needle. (Fig. 8 Observe the steam-releasing is obstructed or not.)

• ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Обязательно вычистите скороварку, добавьте воды и нагревайте в течение получаса перед первым использованием для удаления неприятных знаков.

1. Перед использованием убедитесь, что отверстия предохранительного клапана и трубки сброса пара не заблокированы. Если отверстия заблокированы, прочистите их чистящей иглой. (Рис. 8 Проверьте, не заблокировано ли отверстие для выброса пара.)

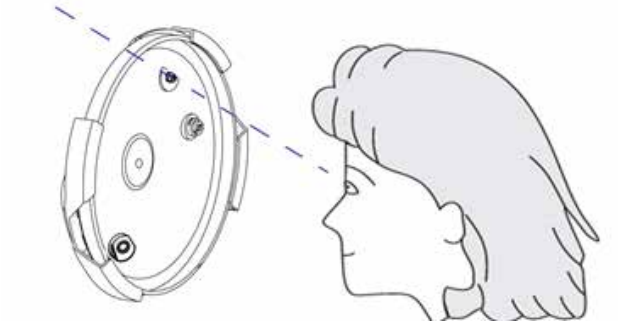


Fig. 8 Рис. 8

2. Closing the lid.
Close the lid as illustrated on the pictures A and B (Fig. 9).
(Before turning the knob, please press the knob slightly.)

2. Закрывание крышки.
Закройте крышку, как показано на иллюстрациях A и B (Рис. 9).
(Перед поворотом ручки слега придавите ее.)

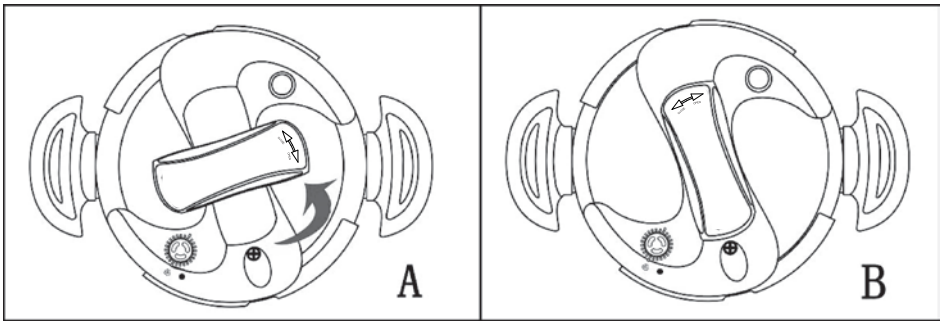


Fig. 9 Рис. 9

3. Adjusting working pressure.
Closing the lid, according to the requirement, please reference section IX.

4. Heating
In order to raise the temperature quickly, heat with strong fire until the safely open-preventing valve begins to work. Pay attention not to using stronger fire than which is enough. It is normal that a little steam to seeps from the safely open-preventing valve after heating for a while. There should be no steam seeps after the open-preventing valve rises and the cooker works normally. When the pressure-limiting valve raised and steam comes out continuously and give off “squeak”, firepower should be minimized, at the same time keeping pressure-limiting valve releasing and start to count heating time. (As per part IX)

Caution: Heating time is from the pressure-limiting valve starting to work to turning off the fire.

Stand by and watch while cooking.

Don’t touch the cooker’s metal surface with hands or body. Cook carefully and use the handles to avoid a burn.

5. Turning off fire, releasing pressure and opening the lid.
There are two ways to open after cooking.

1). Natural cold. When heating time is up, turn off the fire and leave it for a while waiting for the pressure to reduce. When the indicator fell down, the cooking is over. Turn the knob as illustrated on Fig. 10, and then take off the lid.

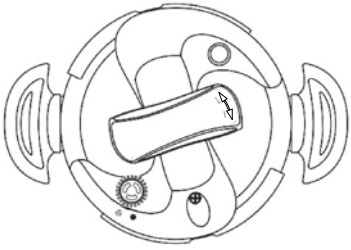


Fig. 10

3. Регулировка рабочего давления.
Закройте крышку согласно инструкции, см. раздел IX.

4. Нагрев
Для быстрого повышения температуры нагревайте скороварку на сильном огне, пока не начнет срабатывать предохранительный клапан для предотвращения открытия. Не нагревайте скороварку сильнее, чем необходимо. Выход небольшого количества пара из предохранительного клапана для предотвращения открытия в течение некоторого времени после открытия является нормальным явлением. В нормальном режиме работы после подъема клапана для предотвращения открытия пар из скороварки выступать не должен. При постоянном выходе пара с "писком" при поднятом ограничителе давления нагрев нужно снизить до минимума. При этом клапан ограничения давления должен продолжать работать. С этого момента необходимо начинать отсчет времени нагрева. (Согласно части IX)

Внимание: Время нагрева отсчитывается от начала работы ограничителя давления до отключения нагрева.

Во время приготовления пищи находитесь рядом со скороваркой и наблюдайте за ней.

Не прикасайтесь к металлическим поверхностям скороварки руками или другими частями тела. Готовьте осторожно, пользуйтесь ручками во избежание ожогов.

5. Отключение нагрева, сброс давления и открывание крышки.
После приготовления пищи скороварку можно открыть двумя способами.

1). Естественное охлаждение. По истечении времени нагрева выключите нагрев и подождите некоторое время, пока давление не снизится. Когда индикатор опустится, приготовление пищи будет завершено. Поверните ручку, как показано на Рис. 10, а затем снимите крышку.

Рис. 10

• Don't open the lid if the indicator doesn't fall down.
• After finishing cooking, please wear gloves when opening the lid to avoid burns. (Fig. 11)
• Don't open the lid till the safety valve falls down.
• When cooking pasty state food such as porridge, shake the cooker slightly before opening to reduce the bleb.

• Не открывайте крышку, если индикатор не опустился.
• После завершения приготовления пищи обязательно наденьте перчатки при открывании крышки во избежание ожогов. (Рис. 11)
• Не открывайте крышку, пока не опустится предохранительный клапан.
• При приготовлении пастообразной пищи, например, каши, слегка потрясите скороварку перед открытием, чтобы снизить количество пузырей.

Fig. 12

Рис. 12

2). Cooling down quickly. Sometimes if you need cooling down quickly, put the cooker on a level place and shower the cooker with cold water slowly till the safety valve falls down (Fig. 12, opening the lid is the same as above).

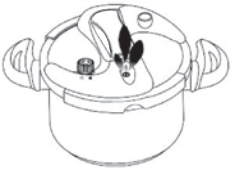
2). Быстрое охлаждение. В случае если скороварку необходимо быстро охладить, поставьте ее на ровную поверхность и поливайте холодной водой, пока не опустится предохранительный клапан (Рис. 12, крышку открывать, как указано выше).

Caution: Avoid water flowing into the cooker through safely open-preventing valve and the pressure limiting valve.

Внимание: Избегайте попадания воды в скороварку через ограничитель давления и предохранительный клапан для предотвращения открытия.

• TROUBLESHOOTING/ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

If any abnormal phenomenon has been found, you shall turn off the fire immediately and take the cooker to a level place and shower the cooker with water slowly to reduce the temperature and the pressure. Find the reason and solve the problem with the table below.

Problem	Reason	Solution
Steam comes out from the underside of the lid	1. Sealing ring is dirty.	1. Clean the sealing ring, cooker mouth and lid.
	2. Sealing ring is too old	2. Change the sealing ring.
Lid can't fix properly	The shape of the lid changed.	Change the lid
Steam and liquid leaks from the safety valve suddenly. 	1. The steam-releasing pipe was obstructed. The safety function of the locking pin is working. The release hole of pressure-limiting valve is blocked.	1. Take the cooker away from the fire and dredge the release hole. After it is cool, take down the pressure-limiting valve and clean the hole of pressure-limiting valve.
	2. The safety valve has lost its function.	2. Change safely open-preventing valve.
When cooking, the sealing ring is suddenly forced out from the safety valve window and steam drain out.	1. The safety function of the sealing ring is working. Maybe other device has lost its function.	1. Take the cooker away from the fire. After it is cool, clean and check all the safety devices. Change the ones which have lost its functions.
	2. The sealing ring is aged and has lost its function.	2. Change the sealing ring.

При выявлении каких-либо аномальных явлений необходимо немедленно выключить нагрев, переставить скороварку на ровное место и медленно поливать ее водой для снижения температуры и давления. Описание причин и способов устранения неисправностей приводится в таблице ниже.

Проблема	**Проблема**	**Решение**
Из-под нижнего края крышки выходит пар	1. Кольцевое уплотнение загрязнено	1. Очистите кольцево е уплотнен ие, горло скороварки и крышку
	2. Кольцевое уплотнение слишком старое	2. Смените кольцевое уплотнение.
Крышка не закрывается	Изменилась форма крышки	Смените крышку
Неожиданные утечки жидкости и пара из предохранительного клапана	1. Заблокирована труба выпуска пара. Работает предохранительное устройство замка. Заблокировано выпускное отверстие ограничителя давления.	1.Снимите скороварку сплиты и прочистите выпускное отверстие. После того как скороварка охладится, извлеките ограничитель давления
	2.Неисправен предохранительный клапан.	2.Смените предохранительный клапан с защитой от открывания
При готовке кольцевое уплотнение неожиданно выдавливается через защитное стекло предохранительного клапана, и выходит пар.	1.Кольцевое уплотнение выполняет предохранительную функцию. Возможно, неисправно другое устройство	1.Снимите скороварку с плиты. После того как скороварка охладится, проверьте другие устройства безопасности. Смените неисправные устройства безопасности.
	2.Кольцевое уплотнение неисправно из-за износа.	2.Смените кольцевое уплотнение

• MAINTENANCE

Please clean the pressure cooker, add water and heat half an hour before first time using, by means of cleaning bad smelling.

Maintenance of the cooker:

• Clean away the dirt.
• Then wipe off the water and keep the cooker dry.
• Don't scrape the cooker surface with hard material such as metal to avoid abrasion.
• Don't touch the cooker with other kinds of metal to avoid electro chemical corrosion.
• Don't store food inside the cooker for a long time.

Maintenance of the sealing ring (Fig. 13):

• Remove the sealing ring from the lid. Clean away the dirt from the ring and the lid with hot water or washing chemical preparation.
• Wipe off the water and keep the sealing ring dry.
• Put the sealing ring back to the lid.

• УХОД

Обязательно вычистите скороварку, добавьте воды и нагревайте в течение получаса перед первым использованием для удаления неприятных знаков.

Уход за скороваркой:

• Удалите грязь.
• После этого сотрите воду и высушите скороварку.
• Не скребите поверхность скороварки твердыми материалами, например, металлом, во избежание царапин.
• Не прикасайтесь к скороварке изделиями из других металлов во избежание электрохимической коррозии.
• Не храните пищу в скороварке в течение длительного времени.

Уход за кольцевым уплотнением (Рис. 13):

• Извлеките кольцевое уплотнение из крышки. Удалите грязь с кольцевого уплотнения и крышки горячей водой или промойте чистящим средством.
• После этого сотрите воду и высушите кольцевое уплотнение.
• Установите кольцевое уплотнение обратно в крышку.

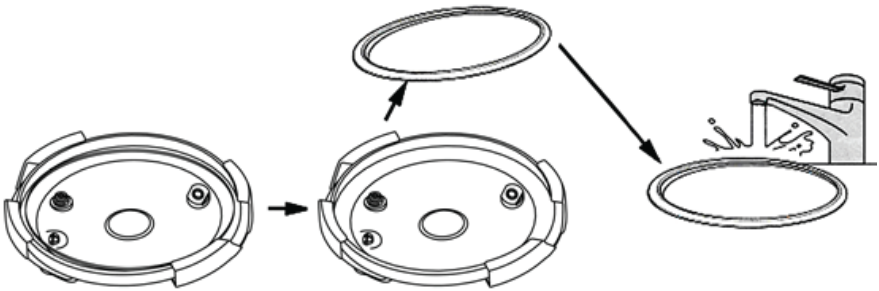


Fig. 13

Рис. 13

Maintenance of the safely open-preventing valve, the pressure-limiting valve and the steam-releasing pipe:

Check the steam-releasing pipe and the safely open-preventing valve. If it is blocked clean it and then wash and rinse the pipe with water.

Special dismantling as follows: (Fig.14)

Уход за предохранительным клапаном с защитой от открывания, ограничителем давления и трубкой выпуска пара:

Проверьте трубку выпуска пара и предохранительный клапан с защитой от открывания. Если они заблокированы, прочистите их, а затем промойте и прополощите трубку водой.
Разбор показан на следующих рисунках: (Рис. 14)

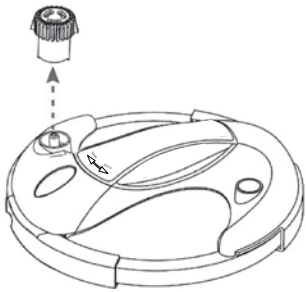


Fig. 14 Рис. 14

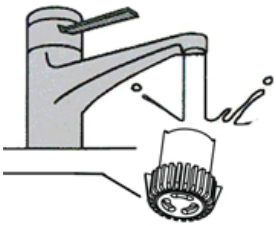


Fig. 15 Рис. 15

The pressure valve: Take out the pressure valve by hand and clean it as illustrated on Fig.15.

Safety open-preventing valve: Turn the safety valve clockwise with a spanner, then dismantle it (Fig. 16). Then wash it as illustrated on Fig. 17

Ограничитель давления: Извлеките ограничитель давления рукой и прочистите, как указано на Рис. 15.

Предохранительный клапан с защитой от **открывания:** Поверните предохранительный клапан гаечным ключом по часовой стрелке, затем разберите его (Рис. 16). Промойте, как показано на Рис. 17.

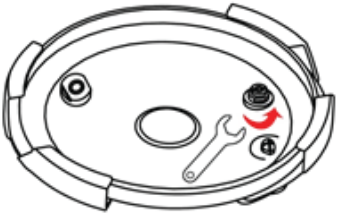


Fig. 16 Рис. 16

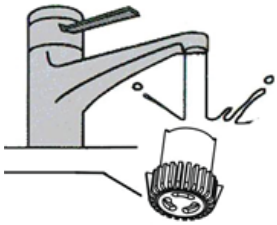


Fig. 17 Рис. 17

Storing: Put the body and lid separately in shade and cool place.

Хранение: Корпус и крышку хранить отдельно в темном прохладном месте.

Caution: Don't lose small parts such as pressure-limiting valve. There is no problem if the color of the sealing ring changed. It is suggested to change the sealing ring once in one or two years according the usage frequency. But it must be changed immediately if there is any damage or shape changing. Please contact your dealer or the sales department of our company for replacement parts. Never use substitutes.

Внимание: Не теряйте мелкие детали, например, ограничитель давления. Смена цвета кольцевого уплотнения не является проблемой. Рекомендуется менять кольцевое уплотнение раз в год или в два года в зависимости от частоты использования. Однако при наличии повреждений или смене формы кольцевое уплотнение необходимо сменить незамедлительно. За запасными частями просим обращаться к дилерам или в отдел продаж нашей компании. Не используйте не оригинальные детали.

• QUESTIONS AND ANSWERS

1. Q: How to cook good meals and dishes?
A: Heating the cooker with strong fire till steam sprays out from pressure-limiting valve. Change the fire from strong to gentle when steam starts to spray out from pressure-limiting valve. Let the pressure inside the cooker reduce naturally. Too strong fire will make water over-evaporate and cause burn to the food inside the cooker.

2.Q: Cannot do cooking well?
A: Check if the cooking time is controlled properly or not.
Check if the pressure-limiting valve is placed properly or not.
Check if the heating fire is too strong or too weak.
Check if the volume of water and soup is proper or not.
Check if the pressure is normal or not. (Is there any steam spraying out from pressure-limiting valve or not.)

3. Q: What is heating time?
A: Begins when steam start spraying out from safely pressure-limiting valve.

4. Q: Does different material need different heating time?
A: The maximum volume of the food to be cooked is below 2/3 of the depth of the cooker. Beans are below 1/4. Cooking material has nothing to do with cooking time. Besides, the volume of the cooker has nothing to do with cooking time, either.

5. Q: Why the rice color changes to grey?
A: Cooking under high temperature and high pressure, the amino acid and saccharides are decomposed by the heat. Thus the food containing rich protein and carbohydrate may change its color to grey. But it is harmless and the taste will not change.

6. Q: After heating, soya-bean milk mixed with sugar sprays out from the safety valve?

• ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

1. Вопрос: Как правильно готовить в скороварке?
Ответ: Держите скороварку на сильном нагреве, пока из ограничителя давления не начнет выходить пар.
Когда из ограничителя давления начнет выходить пар, уменьшите нагрев с сильного до небольшого. Дайте давлению в скороварке снизится естественным образом. Слишком сильный нагрев приведет к чрезмерному парообразованию, вследствие чего пища в скороварке может сгореть.

2. Вопрос: Скороварка готовит недостаточно хорошо?
Ответ: Убедитесь, что время приготовления пищи контролируется правильно.
Убедитесь, что ограничитель давления установлен правильно.
Убедитесь, что нагрев не слишком велик / не слишком мал.
Убедитесь, что объем воды и бульона правильный.
Убедитесь, что давление нормальное.
(Выходит ли пар из ограничителя давления?)

3. Вопрос: С какого момента отсчитывать время приготовления пищи?
Ответ: Начиная с момента, когда из ограничителя давления начнет выходить пар.

4. Вопрос: Зависит ли время приготовления пищиот используемых продуктов?
Ответ: Максимальный объем пищи, который можно приготовить, составляет менее 2/3 от объема скороварки. Для бобов объем составляет менее 1/4. Время приготовления пищи не зависит от используемых продуктов. Кроме того, объем скороварки также не влияет на время приготовления пищи.

5. Вопрос: Почему рис становится серым?
Ответ: При приготовлении пищи при высоких давлении и температуре аминокислоты и сахариды распадаются под действием тепла. Таким образом, пища, богатая белком и углеводами, может стать серой. Тем не менее, это безопасно и не влияет на вкус.

6. Вопрос: Почему после нагрева соевое молоко с сахаром выбрасывается из предохранительного клапана?

A: When heating, liquid food mixed with high-thick sugar will spray out from the safety valve because of the high pressure steam inside the cooker.
When cooking this kind of food, don't cook with pressure on, which means not to place the pressure-limiting valve on.

7. Q: What to do in case of cooker is heated dry?
A: Put off the fire immediately, take the cooker away from the fire and let it cool naturally. Don't pour water onto the cooker.

Ответ: При нагреве жидкая пища, смешанная с очень густым сахаром, выбрасывается из предохранительного клапана из-за высокого давления пара в скороварке.
Такую пищу не следует готовить под давлением, поэтому не устанавливайте ограничитель давления.

7. Вопрос: Что делать, если жидкость в скороварке выкипела?
Ответ: Немедленно отключите плиту, снимите скороварку с плиты и дайте ей остыть естественным образом. Не наливайте воду в скороварку.

• STEPS AND TIMES FOR COOKING/ЭТАПЫ И ВРЕМЯ ВАРКИ

Name of food	Volume of food +water	The time of gentle fire after steam spraying out steadily from the pressure-limiting valve	State of food cooked after it is cooling naturally	Remarks
Beef	1/2	15-20	Very mushy	Cut into pieces
Chop	1/2	8-12	Meat and bone are separated	Cut into pieces
Pig elbow	1/2	15-20	Meat and bone are separated	Cross-cutting
Chicken	1/2	8-10	Meat and bone are separated	Whole chicken
Fish	1/3	2-4	Well cooked	
Mutton	1/2	8-12	Well cooked	
Zong Zi	2/3	10-15	Well cooked	
Old corn	2/3	5-8	Well cooked	
Sweet potato	2/3	6-10	Well cooked	
Rice	1/4	4-6	Well cooked, good smell	
Porridge	1/3	10-15	Mushy	
Legume	1/4	12-16	Well cooked	
Tremella	2/5	15-25	Very mushy	

NOTES: The time mentioned above is just for reference. The changes in detail are as per food. Users can adjust it to the suitable time according to their practical experiences.

Наименование пищи	Объем пищи и воды	Время слабого нагрева после начала стабильного выброса пара из ограничителя давления	Состояние приготовленной пищи после остывания естественным образом	Примечанияом
Говядина	1/2	15-20	Очень мягкая	Порезать на куски
Отбивные	1/2	8-12	Мясо отделено от костей	Порезать на куски
Свиная рулька	1/2	15-20	Мясо отделено от костей	Порезать крест накрест
Курица	1/2	8-10	Мясо отделено от костей	Цельная курица
Рыба	1/3	2-4	Хорошо проваренная	
Баранина	1/2	8-12	Хорошо проваренная	
Цзун Цзы	2/3	10-15	Хорошо проваренная	
Сушеная кукуруза	2/3	5-8	Хорошо проваренная	
Сладкий картофель	2/3	6-10	Хорошо проваренная	
Рис	1/4	4-6	Хорошо проваренная с приятным запахом	
Каша	1/3	10-15	Мягкая	
Фасоль	1/4	12-16	Хорошо проваренная	
Гриб дрожалка	2/5	15-25	Очень мягкая	

ПРИМЕЧАНИЯ: **Время приготовления указано для примера. Время приготовления может меняться в зависимости от конкретных особенностей пищи. Пользователь может изменить время приготовления с учетом своего практического опыта.**

• WARRANTY

1. ZANUSSI products is manufactured with the highest quality standards
2. Maintains the required European standards
3. ZANUSSI products is free from defects in material and craftsmanship
4. Our warranty does not apply for normal wear and tear use, age or improper treatment
5. Please contact your local dealer for more information

• ГАРАНТИЯ

1. Продукция ZANUSSI производится в соответствии с наивысшими стандартами качества
2. Изготовлено в соответствии с установленными европейскими стандартами
3. Продукция ZANUSSI не имеет дефектов и изготовления
4. Предоставляемая гарантия не действует в отношении обычного износа вследствие использования, старения или ненадлежащего обслуживания
5. За дополнительной информацией просим обращаться к вашему местному дилеру

ZANUSSI

ZANUSSIявляется зарегистрированным товарным знаком, использующимся по лицензии, предоставленной компанией ABElectrolux (publ).

ZANUSSI is a registered trademark used under license from AB Electrolux (publ).

FOCUS INDUSTRIES O/B FORTUNE TECHNOLOGY LTD.
Unit 04,8/FL, New East Ocean Center, No.9,
Science Museum Road, Tsim Sha Tsui East,
Kowloon, Hong Kong
www.zanussicookware.ru